

**А. В. Ильина**

*Научный руководитель*

**Е. В. Рощина**

*Белорусский торгово-экономический  
университет потребительской кооперации  
г. Гомель, Республика Беларусь*

## **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КЕФИРА**

В нашей стране, изначально, кефир использовался только как лекарственное средство. Его целебные свойства связаны с наличием большого количества витаминов (А, С, В1, В2, РР и др.) и широкого спектра микроэлементов (кальций, натрий, калий, магний, фосфор, железо), высокой ферментативной активности, наличием свободных аминокислот и органических кислот, которые обеспечивают антибактериальные свойства кефира. Лечебное действие кефира во многом обусловлено молочной кислотой, которая является антисептиком, нормализует перистальтику кишечника, способствует расщеплению молочного белка казеина, который содержит незаменимые аминокислоты.

Кефир – это достаточно распространенный продукт, представлен в широком ассортименте. Важно быть уверенными в качестве продукции каждого изготовителя.

Цель исследований – дать сравнительную оценку качества кефира разных изготовителей.

Объектами исследования явились 5 образцов кефира 3,2%-ной жирности следующих изготовителей: открытого акционерного общества (ОАО) «Рогачевский МКК», ОАО «Здравушка-милк», производственно-торгового унитарного предприятия «Молочный гостинец», ОАО «Минский молочный завод № 1», ОАО «Кобринский маслодельно-сыродельный завод».

Оценку качества проводили по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Сравнивали полученные результаты с требованиями по СТБ 970-2017 «Кефир. Общие технические условия» и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) [1–3].

На основе анализа требований к качеству кефира согласно действующим техническим нормативно-правовым актам (ТНПА) следует отметить, что требования к качеству и предельно допустимые значения в разрезе показателей идентичны.

Результаты сравнительной оценки органолептических показателей качества кефира показали, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям ТНПА.

Образец кефира ОАО «Здравушка-милк» имел наибольшее значение по показателю «кислотность» (97,2°Т при норме 85–130°Т).

В ходе микробиологических исследований образцов кефира бактерий группы кишечной палочки не обнаружено.

Установлено, что содержание мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов из всех пяти образцов исследуемого кефира в большем количестве содержится в образце № 2 ОАО «Здравушка-милк» [3].

Содержание жизнеспособных бактериальных клеток в большем количестве в кефире ОАО «Здравушка-милк» свидетельствует о недостаточно эффективной термической обработке сырья, плохой мойке оборудования, неудовлетворительных условиях хранения продукта либо о содержании в большем количестве технологической и специфической кефиру микрофлоры.

#### Список использованной литературы

1. **О безопасности** молока и молочной продукции : техн. регламент Тамож. союза (ТР ТС 033/2013). – Введ. 2013-11-10. – Евраз. экон. комис., 2013.
2. **Кефир**. Общие технические условия : СТБ 970-2017. – Введ. 2017-09-01. – Минск : БелГИСС, 2014. – 11 с.
3. **Кефир**. Технические условия : ДСТУ 4417-2005. – Введ. 2005-05-30. – Украина : УкрНДНЦ, 2006. – 8 с.